



MAROUAN LAMGHARI

PROFIL PROFESSIONNEL

Étudiant en première année de Bachelor management hotelier et restauration, je vous propose ma candidature, avec l'objectif d'intégrer votre établissement et de mettre en œuvre tous les savoirs professionnels acquis au long de mes expériences précédentes. Déterminé et fiable, faisant preuve d'un grand enthousiasme et d'une connaissance approfondie des pratiques en restauration, je fournis un excellent service ainsi qu'un travail précis et rigoureux.

PARCOURS PROFESSIONNEL

Chef de rang, maître d'hôtel, barman, sommelier, 10/2022 - Actuel Restaurant d'application "Le 28" - Ferrandi Paris

- Hiérarchisation des tâches afin de gérer les priorités et respecter les objectifs de délais.
- Gestion d'un rang d'une capacité de 20 couverts, encadrement commis de salle.

Chef de rang, 12/2022 - 02/2023

Hotel Peninsula - Paris - Stage

- Préparation de la salle et des tables, prise des commandes et service, conseils culinaires
- Veille à la qualité du service et au bien-être des clients.

Chef de rang, 10/2021 - 06/2022

Restaurant Sticks and Sushi - Londres - CDI

- Dresser le restaurant, assurer le service de la clientèle
- Présentation des plats et spécialités culinaires du restaurant, renseignement des clients sur l'histoire des produits (provenance, producteurs), prise des commandes.

Equipier polyvalent, 03/2021 - 10/2021

Five guys - Londres - CDI

- Accueillir les clients et prendre leur commandes, entretien des locaux en respectant les procédures HACCP
- Préparation et assemblage de commande, cuisson des viandes et autres accompagnement proposés au menu

Equipier polyvalent, 06/2017 - 08/2017

Subway - Munich - CDD

- Préparation des ingrédients, réalisation des commandes, entretien et nettoyages, tourner sur les différents postes de préparation
- Réception des marchandises, étiquetage et stockage des produits dans les réserves et les chambres froides.

Stagiaire, 12/2015 - 12/2015

The Pearl Hotel - Marrakech - Stage

- Assistance des employés expérimentés dans leur travail quotidien.

FORMATION

Bachelor Management en Hôtellerie et Restauration , 09/2022 - En cours

Ferrandi Paris - Paris

Baccalauréat : Littérature , 09/2014 - 06/2020

Lycée Victor Hugo - Marrakech - Bien

Brevet des collèges , 09/2011 - 06/2014

Jean Renoir - Munich - bien

COORDONNÉES

- 17 rue pergolese , 75006, PARIS
- 0669978115
- marouanlamghari@gmail.com

COMPÉTENCES

- Travail en équipe
- Sens de la communication
- Capacité d'adaptation
- Autonomie
- Gestion du stress
- Sens de l'organisation
- Rigueur et professionnalisme

LANGUES

Français

Langue maternelle

Allemand

Langue maternelle

Arabe

Bilingue

Anglais

Courant

Espagnol

Élémentaire (A2)

CENTRES D'INTÉRÊT

- Football / Arts martiaux
- Musique
- Art contemporain
- Mode